N'
JOY

LA CARTE

Cold Tapas / Tapas froid

Foie gras terrine with honey gingerbread and white fig **Rs 1,300**
Terrine de foie gras au pain d'épices au miel et figue blanche

Over the Rainbow Roll *veg* **Rs 550**
Rouleau arc en ciel veg

Mauritian Mezze, crispy local bread **Rs 550**
Mezze mauricien, pain local croustillant

Feta cheese bruschetta, poached pear and red wine glaze *veg* **Rs 550**
Bruschetta au fromage feta, poires pochées et glaçage au vin rouge veg

Chef's Specials

"Bon Vivant" platter **Rs 3,400**
(Charcuteries, cheeses, roast beef, venison rillette, croutons, duck terrine, marinated vegetables, wine jelly, dried fruit chutney, fresh grapes, Granny Smith apples, breadsticks)

Plateau du « Bon Vivant »
(Charcuteries, fromages, rosbifs, rillette de cerf, croûtons, terrine de canard, légumes confit, gelée de vin, chatini de fruit sec, raisin frais, pomme granny, gressin)

Hot tapas / Tapas Chaude

Crispy sushi "Dragon Egg" with mango *veg* **Rs 425**
Sushi croustillant « Dragon Egg » à la mangue veg

Shrimp tempura "Godzilla" roll **Rs 650**
Rouleau de tempura de crevettes « Godzilla »

Crispy chicken & honey mustard sauce **Rs 550**
Poulet croustillant et sauce miel et moutarde

Soft shell crab with aioli **Rs 1,450**
Crabe à carapace molle à l'aïoli

Crispy fish fries with spicy mayo **Rs 650**
Frites de poisson croustillantes avec mayonnaise épicée

Gajacks Locale / Local Gajacks

Whole fried fish, bullet chili and lemon **Rs 775**
Poisson entier frit, piment cari et citron

Octopus with turmeric **Rs 700**
Ourite safranée

Smoked pork sausage in "Rougaille creole" sauce **Rs 600**
Saucisse de porc fumée à la sauce « Rougaille créole »

Taro roots croquettes *veg* **Rs 575**
Croquettes d'arouille veg

Chef's Specials

Lobsters in garlic/parsley butter and charred broccolini **Rs 2,800**
Langoustes au beurre à l'ail et au persil et brocolini grillés

Salades / salads

Smoked salmon et marlin with microgreens, mango dressing and dried nuts **Rs 750**
Saumon fumé et marlin avec micro-pousses, vinaigrette à la mangue et noix séchées

Classic burrata di bufala cheese with fresh rainbow cherry tomato *veg* **Rs 800**
Fromage burrata di bufala classique avec tomates cerises fraîches colorées veg

Roasted tiger prawn with mixed leafy greens and tamarind dressing **Rs 1,250**
Gambas rôties, accompagnées d'un mélange de feuilles vertes et d'une vinaigrette au tamarin

Tuna sashimi, green pawpaw and thaï sauce **Rs 650**
Sashimi de thon albacore, julienne de papaye verte et sauce thaï

Sandwich (Déjeuner uniquement / Lunch Only)

Chicken club sandwich with curried mayo (contains pork) **Rs 625**
Club sandwich au poulet et mayonnaise au curry
(Served with fries/servis avec des frites)

Shrimp roll with sweet and sour lemon and fresh dill **Rs 650**
Rouleau de crevettes au citron aigre-doux et à l'aneth frais
(Served with fries/servis avec des frites)

Main Course / Les plats

Butter roasted red drum fish fillet and scallop, braised fennel and blood orange **Rs 1,200**
Filet de tambour rouge rôti au beurre et St Jacques, fenouil braisé et orange sanguine

Lobster curry with coconut cream **Rs 2,600**
Curry de langouste au lait coco
(served with rice & tomato salad/ servie avec du riz et salade de tomate)

Gnocchi and calamari in tomato sauce and parmesan cheese **Rs 750**
Gnocchi et calamars à la sauce tomate et au parmesan

Butcher's Cut **Rs 1,950**
Pièce du boucher
(Served with dauphinois potatoes and salad/ servis avec gratin dauphinois et salade)

Lamb shank tagine, couscous with herbs and roasted vegetables **Rs 1,300**
Tajine d'agneau, couscous aux herbes et légumes rôtis

Fresh noodle with char siu chicken, aromatic Bouillon and shitake mushroom **Rs 550**
Nouilles fraîches au poulet char siu, bouillon aromatique et champignons shiitake (Mine Bouille)

Beef burgundy with mashed potato and glazed veggies **Rs 1,050**
Bœuf bourguignon avec purée de pommes de terre et légumes glacés

Classics / Les Classiques

Cold cut platter and condiment *150g/300g* **Rs 750 / Rs 1,350**
Planche de charcuterie et condiments

Sushi and sashimi Platter *15pcs/25 pcs* **Rs 1,325 / Rs 1,650**
Ardoise de sushi et sashimis

N'Joy pizza with black truffles and fontina cheese *veg* **Rs 550**
N'Joy pizza à la truffe et fontina veg

N'Joy pizza with chicken **Rs 500**
N'Joy pizza au poulet

N'joy burgers with wedges (Beef, Lamb, Chicken, Fish, Veg) **Rs 650**
Burgers N'Joy et wedges (boeuf, agneau, poulet, poisson, végétarien)

**Extra toppings / Garnitures supplémentaires Rs 100*
bacon, fried egg, cheese

N'Joy Wagyu Beef Burger au foie gras **Rs 1,300**

Fish N'chips **Rs 650**

Sides

Potato Dauphinois *veg* **Rs 250**
Gratin Dauphinois veg

Rice bowl *veg* **Rs 100**
Bol de riz veg

Spicy N'Joy Fries *veg* **Rs 300**
Panier de frites aux épices de N'Joy veg

Mixed green salad *veg* **Rs 250**
Mélange de salade verte veg

Oven roasted local vegetables *veg* **Rs 250**
Légumes du terroir rôtis au four veg

Desserts

Pancake brulé with vanilla and strawberry **Rs 350**
Crêpe brûlée à la vanille et à la fraise

Home-made tiramisu **Rs 350**
Tiramisu fait Maison

Chocolate moelleux **Rs 350**
Moelleux au chocolat

Luscious lemon-lime, cherry, pistachio cheesecake **Rs 400**
Succulent cheesecake au limon, cerise et pistache

Ice creams and sorbets selection veg **Rs 350**
Sélection de glaces et sorbets *veg*

Café Gourmand N'Joy **Rs 350**
N'Joy Café gourmand